



DEUTSCHES
PATENTAMT

②① Akt nzeichen: P 39 13 308.7
②② Anmeldetag: 22. 4. 89
④③ Offenlegungstag: 25. 10. 90

DE 39 13 308 A 1

⑦① Anmelder:
Regensburger, Marcus, 2300 Molfsee, DE

⑦④ Vertreter:
Tönnies, J., Dipl.-Ing.Dipl.-Oek., Pat.- u. Rechtsanw.,
2300 Kiel

⑦② Erfinder:
gleich Anmelder

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

⑤④ Verfahren zum Versehen eines Brotes oder Brötchens mit einem Symbol

Verfahren zum Versehen eines Brotes oder Brötchens ist
einem Symbol, wobei eine sich bei dem Backen farblich
abhebende, flüssige oder sämige Substanz in der Form des
gewünschten Symbols nach dem Aufgehen des Teigstückes
aufgebracht wird.

DE 39 13 308 A 1

Beschreibung

Die Erfindung betrifft ein Verfahren zum Versehen eines Brotes oder Brötchens mit einem Symbol.

Es ist erwünscht, Brote und Brötchen mit einem Symbol zu versehen. Bei diesem Symbol kann es sich um das Signum des Herstellers handeln, der seine Ware so als "Markenprodukt" ausweisen kann. Es kommt jedoch auch in Betracht, Brote oder Brötchen als Werbefläche für andere Produkte zu nutzen.

Bisher besteht lediglich die Möglichkeit, Brote bzw. Brötchen mit einem Papieraufkleber zu versehen. Dieser Papieraufkleber aber ist für den Konsumenten störend.

Der Erfindung liegt damit die Aufgabe zugrunde, ein Verfahren zu schaffen, das es ermöglicht, Brote oder Brötchen mit einem Symbol zu versehen, das den Konsumenten bei dem Verbrauch nicht stört.

Erfindungsgemäß wird diese Aufgabe gelöst durch Aufbringen einer sich bei dem Backen farblich abhebenden, flüssigen oder sämigen Substanz in der Form des gewünschten Symbols nach dem Aufgehen des Teigstückes.

Die Unteransprüche geben vorteilhafte Ausgestaltungen der Erfindung an.

Durch die Erfindung wird also ein Verfahren vorgeschlagen, das es ermöglicht, ein Symbol auf ein Brot oder Brötchen aufzugeben. Zu diesem Zweck wird während der Herstellung des Brotes oder Brötchens, nämlich nach dem Aufgehen des bereits geformten Teigstückes, jedoch vor dem eigentlichen Backvorgang, eine flüssige oder sämige Substanz in der Form des gewünschten Symbols auf das Teigstück aufgebracht. In dem Bereich, in dem die Substanz auf das Brot bzw. Brötchen aufgebracht ist, wird die Oberfläche stärker gebräunt, so daß sich das Symbol farblich von dem Hintergrund abhebt.

Es versteht sich, daß die Substanz nach dem Backen weitestgehend geschmacklos sein soll. Es hat sich gezeigt, daß besonders Substanzen, die Eigelb enthalten, geeignet sind. Dabei ist ein Gemisch aus Eigelb und Zitronensäure besonders zweckmäßig.

Es kommen verschiedene Arbeitsweisen zum Aufbringen dieser Substanz auf das Teigstück in Betracht. Besonders bevorzugt sind ein Aufstempeln der Substanz, ein Aufsprühen der Substanz durch eine Schablone oder aber ein Siebdruckverfahren.

Patentansprüche

1. Verfahren zum Versehen eines Brotes oder Brötchens mit einem Symbol, **gekennzeichnet durch** Aufbringen einer sich bei dem Backen farblich abhebenden, flüssigen oder sämigen Substanz in der Form des gewünschten Symbols nach dem Aufgehen des Teigstückes.

2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Substanz Eigelb enthält.

3. Verfahren nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, daß die Substanz ein Gemisch aus Eigelb und Zitronensäure ist.

4. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Substanz durch einen Stempelvorgang auf das Teigstück aufgebracht wird.

5. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß die Substanz durch eine Schablone auf das Teigstück aufgesprüht wird.

6. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß die Substanz auf das Teigstück in einem Siebdruckverfahren aufgebracht wird.